



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Crema ai formaggi

Pg 1/2	COD Sal0033	Rev 0 del 19/01/2021	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

IT: Ingredienti:

LATTE scremato, Groviera 11% (LATTE, sale, caglio), panna (crema di LATTE), Fontal 8,7% (LATTE, sale, caglio), Gorgonzola DOP 7% (LATTE, sale, caglio), burro (crema di LATTE), amido di tapioca, formaggio grattugiato 1,3% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), sale.

Denominazione prodotto: Crema ai formaggi

Descrizione: Crema ai formaggi, surgelata in scaglie

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: crema bianca

Sapore: gusto saporito, non salato, di formaggi

Consistenza: struttura cremosa fine ed uniforme

Allergeni: il prodotto contiene uova, latte

Può contenere tracce di pesce, crostacei, molluschi

OGM: prodotto è esente da OGM

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

Per una porzione di circa 100 g: scaldare il prodotto in padella o al vapore o in microonde per 1 minuto fino al completo rinvenimento.

EN Ingredients:

Skimmed MILK, Groviera cheese 11% (MILK, salt, rennet), cream (MILK), Fontal cheese 8,7% (MILK, salt, rennet), cheese Gorgonzola DOP 7% (MILK, salt, rennet), butter (MILK cream), tapioca starch, grated cheese 1,3% (MILK, rennet, salt, preservative: lysozyme from EGG), salt

Name of the product: Crema ai formaggi

Product description: Sauce with cheeses, quick-frozen in grains

Organoleptical features:

Appearance: white cream

Flavour: tasty and not salted flavour of cheeses

Consistency: thin, uniform and creamy structure

Allergens: egg, milk-by products

May contain traces of crustaceans, fish, mollusc

OGM: the product is OGM FREE

Cooking instructions: to be eaten after cooking

For 100 grams of product, reheat in a pan or in microwave oven for 1 minute, mixing from time to time

FR Ingrédients:

LAIT écrémé, fromage Groviera 11% (LAIT, sel, présure), crème (LAIT), fromage Fontal 8,7% (LAIT, sel, présure), fromage Gorgonzola DOP 7% (LAIT, sel, présure), beurre (crème de LAIT), amidon de tapioca, fromage rapé 1,3% (LAIT, présure, sel, conservateur: lysozyme de l'OEUF), sel

Dénomination produit: Sauce aux fromages

Description: Sauce à base de fromages, surgelée en billes

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect : Crème blanche

Goût : de fromage

Consistance: structure en crème fins et uniformes

Allergènes: des œufs, des produits laitiers

Peut contenir des traces des traces de crustacés, du poisson, de mollusques

OGM: le produit est absent en OGM

Préparation: a manger après cuisson

Pour 100 g de produit réchauffer, dans une poêle ou à bain-marie ou micro-ondes, pour 1 minute remuant de temps en temps



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Crema ai formaggi

Pg 2/2	COD Sal0033	Rev 0 del 19/01/2021	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	761 kJ 183 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses	15 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	8,3 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	4,5 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	2,1 g
Proteine / Protein / Protéines	8,8 g
Sale/ Salt/ Sel	1,2 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 ⁴ UFC /g
Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures	<5 10 ² UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 ³ UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 ² UFC/g
Staphilococcus coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	< 10 ² UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/T mperature de stockage: -18 C

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 5 digits:1st and 2nd Digit = Last two digit of the present year

3rd, 4th, 5th digit = Accumulated day of the year

Les deux dernières chiffres de l'année + quanti me du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 11 mesi/ 11 months/ 11 mois

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton	Pallettizzazione/ Palletizing/ Pallettisation
Sal0033	1000 g	8001353990705	8001353807201	Type 12



ZINI PRODOTTI ALIMENTARI S.P.A. con Socio Unico

Sede Legale e Stabilimento: Via Libert  36 - 20090 Cesano Boscone (MI) Italia

Telefono +39 02 4583546 - e-mail: info@pastazini.it - www.pastazini.it

Stabilimento Abilitato CE 320/L - Cap. Soc.   500.000,00 - C.C.I.A.A. n. MI-1006699

Part. IVA e C.F. IT04356850158 - Iscr. Reg. Impr. 04356850158

Cod. SDI per Fatturazione Elettronica: M5ITOJA

